無印良品

しゃもじ置き付き炊飯器・3合

家庭用

型番 MJ-RC3A

取扱説明書

- ◆お買い上げありがとうございました。
- ●ご使用前に、この取扱説明書を必ずお読みのうえ 正しくお使いください。 お読みになった後は、いつでも取り出せるところに 大切に保管してください。
- ●この商品が使用できるのは日本国内のみで、 国外では使用できません。 This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

※業務用として使用しないでください。

保	証	書	付

日本国内専用

Use only in Japan

もくじ	ページ
安全上のご注意	1~3
使用上のご注意	3
各部のなまえと使いかた	4.5
時計(現在時刻)の合わせかた	6
使用中に停電になった場合	6
 ごはんの炊きかた	7.8
保温について	8
予約(タイマー)炊飯のしかた	9.10
 いろいろな炊きかた	10
	11
おいしいごはんを炊くために	11
お手入れのしかた	12
仕様	13
	13
故障かな?と思ったら	13
アフターサービスについて	14
保証書	裏表紙

● この表示を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる内容を、2つに区分しています。



傷を負う可能性が 想定される内容。



人が傷害を負う可能 性および物的損害の みの発生が想定され る内容。

●本文中の絵表示の意味です。



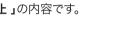
○ は、してはいけない 「禁止」の内容です。



一般的な禁止



接触禁止





(水) 水ぬれ禁止



ぬれ手禁止



● は、必ず実行していただく 「強制」の内容です。



さし込みプラグを抜く

警告

異常・故障時には、直ちに使用を中止する そのまま使用すると、発煙・発火、感電、けがのおそれ があります。

<異常・故障例>

- 電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や、 変色、損傷している。
- ●電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。
- ●電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 炊飯器本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ 臭い二オイがする。



※すぐにさし込みプラグを抜いて、お買い あげの販売店へ点検、修理を依頼してく ださい。

さし込みプラグは清潔にする

さし込みプラグは、刃および刃の取付面にほこりが 付着している場合はよく拭く。





さし込みプラグは、コンセントの奥まで 確実にさし込む



さし込みが不完全ですと、 火災・感電・ショートの原 因となります。



電源は交流100Vのコンセントを使う

交流200V·船舶などの電源で使うと、 火災・感電の原因となります。





0

コンセントは単独で使う

定格15A以上のコンセントを単独で使う。



他の器具と併用すると 分岐コンセント部が異 常発熱して、発火する ことがあります。



改造はしない

改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解 したり修理をしない。 火災・感電・けがの原因と



なります。 修理はお買いあげの販売 店にご相談ください。

蒸気口に手を触れない

やけどをすることがあります。 特に乳幼児にはさわらせないよう、 注意してください。





♠ 警告

ぬれた手でさし込みプラグの抜きさしは しない



感電やけがをすることが あります。



水につけたり、かけたりしない



ショート・感電のおそれがあ



ります。



電源コードは乱暴に扱わない

電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無 理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねた り、熱器具に近づけたりしない。

また、重い物をのせたり、挟み込んだりしない。



電源コードが破損し、 火災・感電の原因とな



傷んだときは使わない

コードやさし込みプラグが傷んだとき、コードの一 部やさし込みプラグが熱いとき、コードを動かすと 通電したり、しなかったりするとき、コンセントのさ し込みがゆるいときは使用しない。

感電・ショート・発火の原因



となります。



取扱説明書に記載以外の調理には、絶対 に使わない

蒸気や内容物が噴出して、やけどやけがのおそれがあり ます。

<使用してはいけない調理例>

- ノリ状になる「カレーやシチューのルー」などの調理
- 急激にあわのでる「重そう」などを使う調理
- パックを使用するパッククッキングなどの調理

● 多量の油を入れる調理

- ●内ぶた蒸気穴をふさぐおそれのあるトマトや野菜の調理 ●内ぶた蒸気穴をふさぐおそれのあるクッキングシート、 アルミ箔、ラップを使った調理
 - 分量のふえる「煮豆」などの豆類の調理





子どもだけで使わせない

子どもだけで使わせたり、幼児の手の 届くところで使わない。



やけど・感電・けがをするおそ れがあります。



安全上のご注意

異物を入れない

すき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れ ない。



感電や異常動作して、 けがをすることがあり ます。



/ 注意

さし込みプラグを持って抜く

持って引き抜く。

さし込みプラグを抜くときは、電源コードを持 たずに必ず先端のさし込みプラグを

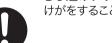


感電やショートして、発火す ることがあります。



さし込みプラグを持って巻き取る

電源コードを巻き取るときは、さし込みプラグを持っ て行う。



さし込みプラグがあたって、 けがをすることがあります。



お手入れは冷めてから行なう



高温部に触れて、 やけどのおそれが あります。



使わないときはさし込みプラグを抜く けがややけど、絶縁劣化による感電・

漏電火災の原因となります。





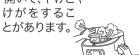
安全上のご注意・使用上のご注意

注意

本体を動かしたり持ち運ぶと きはフックボタンに触れない

外ぶたが開いて、やけどや けがをするこ





使用中や使用直後は、内 ぶた、蒸気口に触れない

やけどの原因となり ます。







水や火気の近くで使わない

感電や漏電の原因となります。

専用内釜以外は使わない



過熱、異常動作の原因 となります。





不安定な場所で使わない

不安定な場所や熱に弱い 敷物の上では使わない。 火災の原因となります。



水の多いおかゆ・玄米などは「白米」「高 速」メニューで炊かない

おかゆ・玄米は、それぞれのメニューに合っ ていることを確認して炊飯してください。 ふきこぼれ・故障の原因になります。 設定を守って炊いてください。



次のような場所で使わない

●壁や家具の近く

キッチン用収納棚等に置くときは、蒸気が こもらないようにしてください。スライド式 テーブルでは、天面に蒸気が当たらないよ うに引き出してお使いください。 蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、



●アルミシートや電気カーペットの上 アルミ材が発熱し、発熱、発火の原因となります。

使用上のご注意

故障や誤動作を防ぐために必ずお守りください

変形の原因となります。

次のような場所で使わない

故障や炊飯器本体の変形・変色の原因となります。

- 直射日光があたる所
- ●油などの飛び散る所

故障や炊飯器本体の変形、 変色・劣化の原因になります。



ふきんをかけない

蒸気や炊飯、保温の熱により、故障や外ぶたの変形・変色 の原因となります。



異物がついたまま使わない

空炊きはしない

内釜の底面と外側やつば部、内ぶたパッキン、 炊飯ヒーター、温度センサーなどに付着した 米つぶや水滴は、必ず取り除いてから使用し てください。

うまく炊けない原因となります。

故障や過熱、異常動作の原因となります。



炊飯中は本体を動かしたり、持ち運ばない

- 炊飯中はふたを開けたり、本体を動かしたり、 持ち運びはしないでください。蒸気でやけどを することがあります。
- 炊飯直後に炊飯器本体を持ち運ぶとき は、蒸気口から出る蒸気に十分気を付 けてください。

誤って商品を落下させたり、割れやヒビが生じたり したときは、使用を中止し、お買いあげの販売店へ 修理・点検を依頼してください。

各部のなまえと使いかた

- *初めてお使いになるときは、内釜・内ぶた・付属品を洗ってください。(🖙 12ページ)
- ※梱包材料(緩衝材・保護シート・ポリ袋など)は、必ず取り除いてご使用ください。 また、内釜と炊飯ヒーターの間に保護用の紙がセットされていますので、お使いになる前に必ず取り 除いてください。

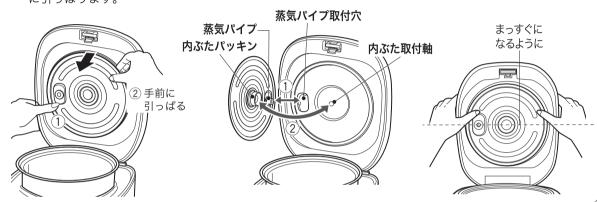
内ぶた(内ぶたのはずしかた・つけかた)

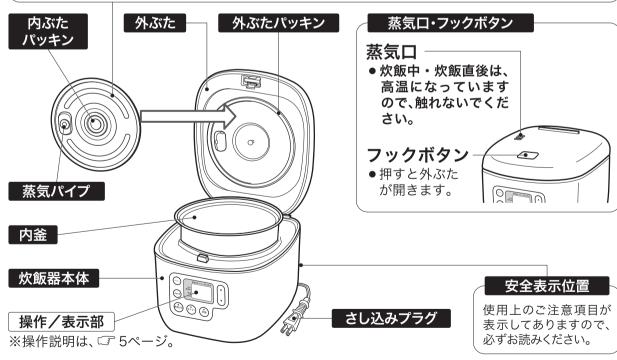
*はずしかた

- ①内ぶたの外周を押え、反対側を 持ち上げます。
- ② すき間に手を入れ、外周を手前 に引っぱります。

*つけかた

- ① 蒸気パイプを蒸気パイプ取付穴中央に合わせます。
- ② 内ぶたパッキンを内ぶた取付軸に合わせて、さし込みます。 ※内ぶたが外ぶたとまっすぐになるように、取り付けてください。





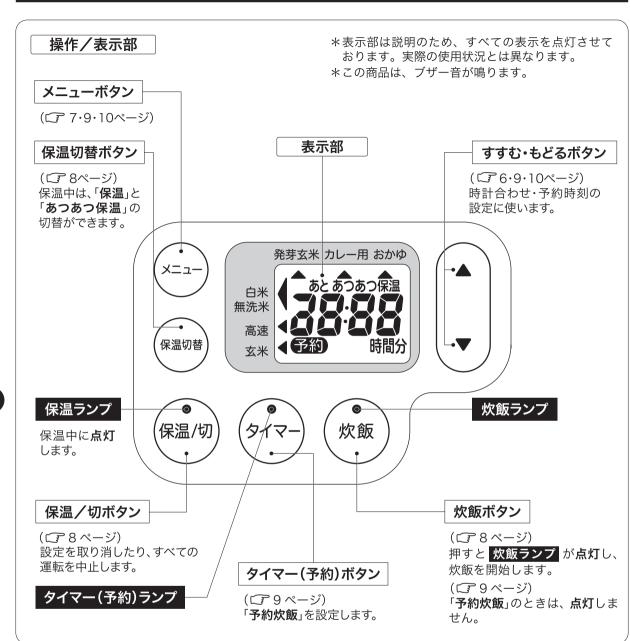
電源コード(コードリール)

- ●出しかた
 - さし込みプラグを引っ張ります。
- ※コードは、赤色テープ以上は引き出さないで ください。
- しまいかた
 - コードを少し引いてもどすと巻き込まれます。
 - ※コードがねじれていますと、最後まで巻き込まれなく なります。正しく直してください。

3

各部のなまえと使いかた

各部のなまえと使いかた





時計(現在時刻)の合わせかた

現在時刻はあらかじめ標準時刻に合わせていますが、室温などにより多少ずれることがありますので、 次の手順で合わせ直してください。

※炊飯中、保温中、予約中のときは、合わせ直しができません。

ランプが**点灯**しているときは**保温/切ボタン**を押し、すべての動作を取り消してください。 ※現在時刻がずれていると予約炊飯がうまくできませんので正しく合わせてください。

例 現在時刻が午前8:00で、表示が7:55になっているときは

さし込みプラグをさし込む

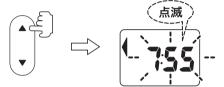
※24時間表示の時計です。

夜の12時は、 000 に昼の12時は、 200 と表示します。



^ または └- 」のいずれかを押す

※現在時刻が点滅して、時計合わせになります。



を押して、時計を合わせる

- ◆ を押して「8:00」に合わせる。
- ▲ を押すごとに1分単位で替わります。
- ●押し続けると早送りします。
- 時計合わせ操作を止めた6秒後に、時刻表示の**点滅**が 点灯に替わり、自動的に時計合わせを完了します。
- ※時計合わせの途中でも、操作をしない状態が6秒続く と時計合わせを終了します。







リチウム電池について(本体に内蔵)

- ●さし込みプラグを抜いても、現在時刻を表示したり、予約時刻を記憶し続けます。
- ●電池の寿命は4~5年(室温20℃)です。
- ※メーカー出荷時からの目安です。

さし込みプラグをさし込んでいる間、時計はコンセントからの電源で動作するため、電池は消耗しません。

- ●電池が消耗してくるとさし込みプラグを抜いたときに表示がうすくなり消えたり、予約時刻の記憶がなく なります。**さし込みプラグをさし込めば、通常通りに使えます。**
- 電池の交換は電池が本体内蔵のため、お客様ご自身での交換はできません。お買いあげの販売店、または 当社「お客様ご相談窓口」にご相談ください。有償にて、新しいリチウム電池にお取り替えいたします。 交換した後は、現在時刻・予約時刻を合わせてください。

使用中に停雷になった場合

/途中でさし込みプラグを抜いたり、電源ブレー カーが切れた場合も含みます。

- ●瞬間的な停電のときは停電前の状態にもどります。
- ●瞬間的な停電以外のときは、再び通電されると次のようになります。

予約(タイマー)中	炊 飯 中	保 温 中
炊飯開始時刻をすぎている場合は、 すぐ炊き始めます。 予約時刻どおりに炊けないことが あります。	炊飯を続けますが、うまく炊けないことがあります。 残り時間が少ない場合には、保温になる ことがあります。	保温を続けます。

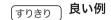
時計(現在時刻)の合わせかた・使用中に停電になった場合

必ず、内ぶたが正しくついていることを確認する

外ぶた-内ぶた

お米を正しく計って洗う

● 付属の計量カップを使います。1カップで約180mL(1合)です。





- 内釜で洗米できます。
- *お米の洗いかたについては、11ページの「おいしくごはんを炊くために」を ご覧ください。

水に浸す

ごはんの炊きかた

● 十分に水を吸い上げていないうちに炊くと、芯のあるごはんができてしまうことがあるため 夏場は30分、冬場は1時間、水に浸してください。時間がないときはぬるま湯に10分浸してください。

水かげんをする

- サニューに合った水位目盛を選び、 炊く量に合わせて水かげんします。
- 例 「2」カップの「白米」を炊く場合
- 例 「2」カップの場合

- 水かげんを間違えるとふきこぼれることがあります。 ●お好みにより、水かげんを調整してください。
- 水かげんは、1目盛の1/4以内を目安にしてください。 水を多くしすぎるとふきこぼれることがあります。
- 水かげんは、平らで水平な場所で行なってください。
- *水かげんについて、詳しくは10ページをご覧ください。

内釜を炊飯器本体に入れ、外ぶたを閉める

- 内釜の底面と外側や炊飯器本体内側に付着した米つぶや 水滴は、必ずふきとってください。水滴がついていると、 炊飯中に異音がでることがあります。
- 内釜は傾きがないように下まで入れます。矢印 (◆◆) のように 2~3回動かして、炊飯ヒーターに密着させてください。また、 お米がかたよらないように水平にならしてください。
- ◆外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。
- ●内ぶたと内釜、外ぶたパッキンと内釜の間に米つぶなど異物 をはさまないでください。
- ※異物がはさまった状態で炊飯すると、ふきこぼれたり、 蒸気がもれることがあります。







メ 크

選択



さし込みプラグをさし込み、メニュー を選ぶ

- さし込みプラグをコンセントにさし込んでいないとき、または 保温ランプ が点灯しているときはメニューの選択、炊飯ができません。 **保温/切ボタン**を押して、**保温ランプ**を消してください。
- メニューボタン を押すごとに ◀ が ① ② の順に移動します。
- 炊きこみ、おこわを炊くときは、「白米・無洗米」に合わせてください。
- 急いで炊くときは、「高速」を選んでください。 「高速」は、炊飯時間の短縮を優先させた炊飯メニューです。 ごはんが少しかため、または柔らかめに炊きあがることがあります。
- ▼メニューを間違えるとふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。
- *メニューについて詳しくは、10ページをご覧ください。

炊飯ボタン を押す

※保温ランプが消えていることを確認してください。 保温ランプが点灯している時は、保温/切ボタンを押して 保温ランプを消してください。

- 炊飯ランプ が点灯し、炊飯を開始します。
- ●内釜が入っていないときは、炊飯ボタンを押さないでください。 一時的に炊飯ヒーターが発熱して高温になりますので、ご注意ください。
- 炊飯ランプ の点灯を確認してください。
- 炊飯ランプ が点灯しないときは 保温/切ボタン を押し、もう 一度「**5**」「**6**」をくり返してください。
- ●炊き上がり13分前から残り時間を表示します。 (高速は11分前から、おかゆは5分前から表示します。)
- ※炊飯中に「カチカチ」 音がすることがありますが、マイコンが電力を調整している音で故障ではありません。

炊飯がおわったらほぐして保温(12時間まで)

- ●ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、保温ランプが点灯して、 自動的に保温に切り替わります。
- ●表示部には、保温経過時間を表示します。 ※保温は、12時間以上しないでください。(ニオイや黄ばみ・パサ ツキの原因になります。)保温経過時間は24時間まで表示しますが、 保温経過時間が24時間を超えると、表示部は現在時刻表示にもどり、
- ●内釜の底にキツネ色のおこげができることがあります。

保温を終ります。

◆おかゆは保温できません。 ※おかゆが炊き上がると 保温ランプ が点滅します。

※時間が経つとのり状になりますので、早めにお召し上がりください。

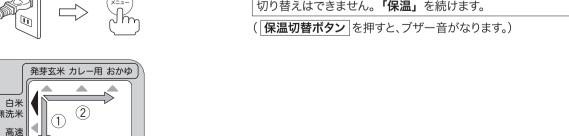
- 炊きこみ、おこわはニオイや変質の原因になりますので、保温しないでください。
- ◆冷やごはんの温め直しはしないでください。二オイの原因となります。
- ●ごはんがなくなったら、保温/切ボタン を押してください。 また、安全のためさし込みプラグを抜いてください。 ※押し忘れると次の炊飯のとき、さし込みプラグをさし込むと同時に「保温」になります。

保温について

保温中に **保温切替ボタン** を押すと**「あつあつ保温」**に切り替わります。

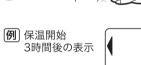
※ 保温切替ボタン を押すごとに、「保温」「あつあつ保温」が交互に表示 されます。

保温経過時間が 12 時間を超えると、 保温切替ボタン を押しても、 切り替えはできません。「保温」を続けます。





点灯





残り時間表示







点灯

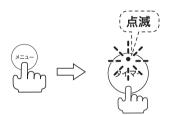
■ 現在時刻を確認する

- 現在時刻がずれていると予約炊飯がうまくできませんので、正しく合わせ直してください。((ご) 6ページ)
- 保温ランプ が点灯しているときは、予約時刻を合わすことができません。保温/切ボタン を押して、保温ランプ を消してください。
- ●水かげんをした、内釜が入っていることを確認してください。
- ●内蓋が正しくついていることを確認してください。



ク メニューを選び、タイマー(予約)ボタン を押す

- **タイマー(予約)ランプ**と表示部の **予約** および予約時刻が**点滅**します。
- すでに記憶している時刻のままでよい場合は、予約時刻を確認してから4 の操作へ移ってください。
- ●メニューの合わせかたは、〔ア10ページをご覧ください。



例 午前 6:30に予約した場合

📿 🚹 🗤 を押し、予約時刻を合わせる

- (▲・・・・・)は10分単位で替わります。押し続けると早送りできます。
- ●夜の12時は、「□□□」に昼の12時は、「□□□」と表示します。
- タイマーはあらかじめ、午前6時「 500」を記憶しています。



4 炊飯ボタン を押す

- タイマー(予約)ランプと表示部の 予約 および 予約時刻が点滅から点灯に替わり、予約を完了 します。
- 炊飯が始まると タイマー(予約)ランプ が消え、 炊飯ランプ が点灯します。

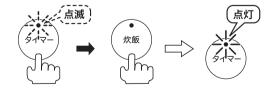


簡単予約について

前回予約した時刻を記憶しています。

メニューを確認して、**タイマー(予約)ボタン**を押し、予約 時刻を確認して**炊飯ボタン**を押します。

※ **タイマー(予約)ランプ** と予約時刻が**点滅から点灯に 替わり、予約を完了**します。



予約後に予約時刻を変えたいときは…

保温/切ボタンを押し、すべての設定をとりけし、再度 $2\sim4$ の手順で合わせなおします。

予約後に現在時刻が知りたいときは!!

● 予約炊飯開始後に現在時刻を知りたいときは、 (*) または (*) を押してください。 現在時刻が2秒間表示されます。

予約について

- 予約は12時間以内にしてください。長い時間お米を水に浸すと、ニオイが出ることがあります。
- ・炊きこみごはん・具入りのおこわは、予約炊飯しないでください。 具や調味料が傷んだり沈殿して、炊けないことがあります。
- 予約炊飯したとき、ごはんが柔らかく炊き上がる場合があります。

予約時刻について

● 予約時刻と現在時刻の差が下の表のときは、予約の設定ができません。すぐに炊飯を始めます。

メニュー	白米·無洗米	高 速	玄 米	発芽玄米	カレー用	おかゆ
時間	1時間10分未満	50分未満	1時間30分未満	1時間10分未満	1時間未満	1時間20分未満

いろいろな炊きかた

炊きかた	水かげん	メニュー	ワンポイントアドバイス
白米	白米炊きこみ	白米	白米とは、玄米の表面を約10%削ったものです。 水は、水道水より浄化した水の方がおいしく炊けます。 *ミネラルウォーターは硬度「50」以下であればおいしく炊けますが、硬度が高いと パサパサした黄色い炊き上がりになります。
無洗米	無洗米発芽玄米	無洗米	無洗米は洗わなくてもよいお米ですが、次のことにご注意ください。 *水を入れると、お米のデンブン質で白くにごることがあります。そのまま炊くとおこげがついたり、ニオイが気になる場合がありますので、1~2回、水を入れかえて、すすぐことをお勧めします。また、水かげんをしたあと、一粒一粒が水になじむように2~3回底からかるくかき混ぜてください。特に調味料を加えて炊くときは、よくかき混ぜてください。
高速	白米炊きこみ	高速	炊飯時間の短縮を優先させています。 ごはんが少しかためになったり、おこげができることがあります。 あらかじめお米を水につけておくと、おいしく炊き上がります。 保温になってもすぐに外ぶたを開けずに、しばらく蒸らしておくと、かたさが柔らぎます。
玄米	玄米	玄米	玄米は白米と違って、最初に水を少し入れてから洗います。それから水を加えて、すすぎます。 あらかじめ、水やぬるま湯に1時間程度漬けておくと柔らかく炊けます。炊飯量は、2カップまでです。
発芽玄米	無洗米発芽玄米	発芽玄米	 白米2カップに対して、発芽玄米1カップの割合が、発芽玄米の量の最大です。 割合は、お好みで変えてください。 ●発芽玄米は、水で軽く洗います。洗った白米と混ぜます。 ●発芽玄米は、ドライタイプを基本にしています。ウェットタイプの場合は、発芽玄米の量を増やすか、白米の量を減らすか、水を少なくするなどして、硬さを調節してください。
カレー用	カレー用 おこわ	カレー用	粘りが少なく、あっさりした少しかためのごはんに炊き上がります。
炊きこみ	白米 炊きこみ (2カップまで)	白米	具や調味料を入れるとき *最大炊飯量は、炊きこみごはん、おこわとも2カップまでです。 ●洗米後、お米を水に約30分程度浸しておきます。 ●浸水後、お米をザルに上げて水気を切ります。(ザル上げ後、放置しない) ●調味料を加えてから水位合わせをし、底から良くかき混ぜます。 ●お米の上に具をリング状にのせてください。 ●すぐに炊飯をします。(時間がたつと、調味料が沈殿してうまく炊けません) ●具は 小さめに切ります。 ※1カップ当たり70gまで。
おこわ	カレー用 おこわ (2カップまで)	無洗米	ボバルンコにもいるはない。(リング状にのせる) ●保温・予約炊飯はしないでください。(変色・内釜腐食・腐敗の原因になります。) ●市販のレシピの材料配合で炊いたり、水以外のもの(トマトジュースなど)で炊いた場合は、うまく炊けないことがあります。 ●調味料が入ると、ごはんが焦げやすくなります。 ●炊きこみごはんやおこわを炊いたあとはニオイが残りますので、内釜、内ぶたをていねいに洗ってください。
おかゆ	おかゆ	おかゆ	水位線は、 全がゆ用 です。 *お好みで水加減してください。 目安は、 全がゆ 米:カップ 水:水位目盛 (おかゆ)

五分がゆ 米:カップ1/2 水:水位目盛1 (おかゆ)

※あまり水をたくさん入れるとふきこぼれます。

予約

(タイマ

炊飯の

か

さし込みプラグを抜いて炊飯器本体 が冷めてからお手入れしてください

炊飯量と炊飯時間について

メニュー	白 米	無洗米	高速	玄	米	
炊飯量	0.09~0.54L (0.5~3カップ)	0.09~0.54L (0.5~3カップ)	0.09~0.54L (0.5~3カップ)	0.18~0.36L (1~2カップ)		
炊飯時間	約46~59分	約47~59分	約29~42分	約1時間14分~約1時間17分		
メニュー	発芽玄米	カレー用	炊込み	おこわ	おかゆ	
炊飯量	0.09~0.54L (0.5~3カップ)	0.18~0.54L (1~3カップ)	0.18~0.36L (1~2カップ)	0.18~0.36L (1~2カップ)	0.09~0.18L (0.5~1カップ)	
	約50~1時間2分		約47~60分	約45~51分 約63~675		

※炊飯時間は季節(水温·室温)・水かげん・電圧・お米の種類などにより変わります。

おいしいごはんを炊くために

- 1. よいお米を選び、しっかり保管する。
 - ●精米したてのお米を選びます。よいお米は、ふっくら丸みがあり透き通るようなツヤがあります。
 - ●保管は、風通しの良い冷暗所に置きます。2週間くらいで使い切りましょう。

2 お米は正しく計量する。

● 必ず、付属の計量カップで計ってください。(1カップ約180ml =0.181) *計量米びつでは、誤差が出る場合があります。

3. お米は手早く洗う。

- ●お米に水を一気に加えて軽くかき混ぜて捨てます。
- お米を手でもむようにして洗います。
- 水を加えてすすぎ、そして捨てます。水がきれいになるまで続けます。
- *洗いかたが不十分だと、焦げやすくなり、保温したときにニオイがきつくなります。 *砕けたお米が多いと、ごはんがおいしく炊けません。

ザルにお米を入れて、水の中でゆすって砕けたお米を取り除きます。

4 お米を水に浸す。

◆十分に水を吸い上げていないうちに炊くと、芯のあるごはんが できてしまうことがあるため、夏場は30分、冬場は1時間、水に 浸してください。時間がないときはぬるま湯に10分浸してください。

5. 水位目盛をしっかり見て、水加減する。

- ●お米の種類、産地、季節により、またお好みで水をかげんしてください。
- *柔らかく炊くために加える水の量は、水位目盛の間隔の1/4以下にしてください。 水を多めに入れると、蒸気口からふきこぼれることがあります。(おかゆ以外)

※炊飯に使う水

- 水道水より、浄化した水の方がおいしく炊けます。
- ミネラルウォーターは硬度「50」以下であればおいしく炊けますが、硬度が 大きいとパサパサした黄色い炊き上がりになります。

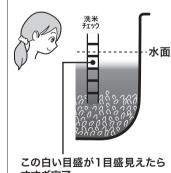
6. 炊き上がれば、しっかりほぐす。

しゃもじですくうように底からほぐして、ごはん粒の周囲の水分をとばします。 *ほぐさないと、ごはんが固まってしまいます。

洗米チェックライン

たっぷりの水で洗米したあと、 水面より下の洗米チェック目盛 (白い部分)が1目盛見えたら すすぎ完了です。

※水がにごっていると洗米チェッ ク目盛が見にくくなります。



すすぎ完了

炊飯器本体・外ぶた

固く絞ったふきんでふいてください。 ※つゆがたまるくぼみは、こまめにふいて ください。

外ぶたパッキン ※引っ張らないでください。 形が変形して、蒸気もれ



内ぶたパッキン つけたまま洗います。 ※はずさないでください。

(しゃもじ)

*炊飯・保温・調理のあと、毎回お手入れしてください。 お手入れ後は、内ぶたを正しく取り付けてください。

使用のたびに、スポンジなどの柔らかいもので洗って

※お手入れ後は、内ぶたを正しく取り付けてください。

※内釜、内ぶたは変形させないよう注意してください。

みがき粉、たわし、ベンジン、シンナーなどは使わないでください。

(内ぶた) 炊飯ヒーター・温度センサー

お手入れのしかた

内釜・内ぶたなど

(内釜)

ください。

米つぶや汚れがこびりついたときは、 細かいサンドペーパー(320番程度)で 軽くみがき、固く絞ったふきんでふき 取ってください。

炊飯ヒーター

温度センサー

蒸気口 使用のたびに、固く 絞ったふきんでふい てください。



内釜(内なべ)を長持ちさせるために

台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗います。

(お願い)

- ■変形させないよう注意してください。
- 内釜のふちや内面のフッ素被膜を傷めないために、次の ことをお守りください。
 - ●泡立て器でお米を洗わない
 - ◆付属のしゃもじを使う
 - スプーンや食器類を入れない
 - 酢は使わない
 - ●金属ザル等を内釜のふちにあてない
 - ●調味料を使って炊飯したときは、すぐ洗う
- ※フッ素樹脂に傷がつくと、ふくれやはがれの原因 となります。
- ■使っているうちに、内面に色むらができることがあ りますが、衛生上は問題ありません。

- 変形したり摩耗した場合は、お買いあげの販売 店でお買い求めください。
- 内釜の底面部は、炊飯ヒーターや温度センサー に触れる大切なところです。 汚れていたり、傷がついたりするとご飯が焦げ
- たり、うまく炊けない原因になります。
- 内釜でお米を洗うときは、内釜の下にふきんを しいて洗うと内釜の底面に傷がつきません。
- 内釜を直火にかけたり、電子レンジで加熱した り、電磁調理器には使わないでください。
- 外面にすり傷がついたりしても、炊き上がりに は問題ありません。

消耗品 内釜・内ぶたパッキン・外ぶたパッキン・リチウム電池は、消耗品(有償)です。

◆劣化したり損傷したときは、お買いあげの販売店にご相談ください。

た

11

樣

交流100V(50Hz、60Hzの周波数に関係なく共通に使用できます。)

消費電力				品質質量	コードの長さ
炊飯時	最大幅	奥行	高さ	四貝貝里	コートの女と
380W	約208mm	約254mm	約186mm	約2.4kg	約1.0m

※仕様は改良のため、 予告なく変更するこ とがあります。

目上收 套应目	0.541
最大炊飯容量	0.54 L
区分名	E
蒸発水量	16.8 g
年間消費電力量	39.74 kWh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量	95.42 Wh
一時間当たりの保温時消費電力量	12.29 Wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.27 Wh
一時間当たりの待機時消費電力量	0.19 Wh

一回当たりの炊飯時消費電力量は、白米コース、一時間当たりの保 温時消費電力量は、保温コースの電力量です。

- ※実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、 お米の量、ご使用のメニュー、周囲の温度などによって変化しますの で、あくまでも日安としてご覧ください。
- ※年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測 定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています)
- ※蒸発水量は、一回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の 質量であり、省エネ法の日標基準値を算出するために用いる数値です。

愛情点検

安全に長くご愛用いただくために、日頃から点検をおこなってください。

愛情点検

このような症状はありませんか

- 電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や、変色、損傷している。
- 電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 炊飯器本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いニオイがする。
- 通電中に異常な音や振動がする。
- さし込みプラグやコンセントにほこりやごみがたまっている。

処 置

さし込みプラグを抜いてご使用を 中止してください。故障や事故 防止のため、使用しないでお買い あげの販売店にご連絡ください。

▶ ほこりやごみを取り除いてください。

※点検・修理について詳しくは、14ページのアフターサービスについてをご覧ください。

故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、次のことをお確かめください。お確かめいただいてもわからないときは、「お客様ご相談窓口」(14ページ)にご相談ください。

こんな症状のときには		炊き上がったごはんが			中の んが	んが ^{次成中に}		その他に		参 照 ページ		
もう一度お調べください。	ごはんが炊けない	かたすぎる・シンが残る	柔らかい・べとつく	おこげがキツネ色以上	炊飯時間が長い	かたくなる	黄ばむ・ニオイがつよい	ふきこぼれる	外ぶたのまわりから	上がらない	ボタン操作ができない	
水かげん、お米の量は正確ですか												7・8ページ
内釜の裏面や炊飯ヒーター・温度センサーに、 異物(ごはんつぶ)がついていませんか		•	•	•	•	•	•	•		•		3・7・12ページ
「保温ランプ」が点灯したまま <mark> 炊飯</mark> ボタンを 押し炊飯していませんか	•											8ページ
炊飯後、ごはんをよくほぐしましたか						•						8ページ
メニューを間違えていませんか								•				7・9・10ページ
お米を十分に洗いましたか												7・8ページ
さし込みプラグをコンセントから抜いたり、 停電がありませんでしたか		•	•		•	•	•			•	•	6ページ
12時間以上保温していませんか												8ページ
内ぶたはついていますか												7ページ
冷えたごはんの保温や、ごはんのつぎたしを していませんか						•	•					8ページ
内ぶたと内釜の間に米つぶなどの異物が はさまっていませんか		•				•	•	•	•			7ページ
予約炊飯のしかたを間違えていませんか												9・10ページ
炊飯中に音がする	●「カチカチ」音はマイコンが電力を調整している音で故障ではありません。 ●内釜の外側や炊飯器本体内側に水滴がついていると、異音がでることが ありますが、故障ではありません。		7・8ページ									
樹脂などのニオイがする	使いはじめたばかりではありませんか?ご使用とともに少なくなります。											
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある				に発生す 障はあり			状の跡	です。				

アフターサービスについて

- 1 保証書(この取扱説明書に印刷されています)
 - ●保証書は、必ず「お買いあげ日・取扱販売店名」などの記入をお確かめのうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管 してください。
 - 保証期間は、1年間です。

2 修理を依頼されるときは

- 保証期間中の修理
- 保証期間中でも、有料になることがあります。詳しくは、保証書をご覧ください。
- ●保証期間が過ぎたあとの修理
- 修理により使用できる場合は、有料修理いたします。詳しくは、「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。

3 補修用性能部品の保有期間

- このしゃもじ置き付き炊飯器・3合の補修用性能部品を**製造打切後、6年**保有しています。 性能部品とは、商品の機能を維持するために必要な部品です。
- 4 アフターサービスのお問い合わせ
 - 修理・点検に関するご相談・ご不明な点は、もよりの「お客様ご相談窓口」(下記)にお問い合わせください。

お客様ご相談窓口

■まずはお買いあげの販売店へ…

家電商品の修理のご依頼やご相談は、お買いあげの販売店へお申し出ください。 転居や贈答品でお困りの場合は、下記の相談窓口にお問い合わせください。

商品についての全般的なご相談 <株式会社 良品計画 お客様室>

受付時間:平日 10:00~21:00 / 十・日・祝 10:00~18:00

|総合相談窓口|🔯 0120-14-6404|株式会社 良品計画 お客様室

〒170-8424 東京都豊島区東池袋4-26-3

アフタ

ゖ

ビスについて

家電商品の修理サービスについてのご相談 < ジャスト株式会社 >

受付時間:月曜日~土曜日 9:00~17:30 (日曜、祝日、当社休日を除く)

修理相談窓口:050-3776-3686

☆上記のご相談窓口の名称、電話番号は変更することがありますのでご了承ください。

お客さまご相談窓口におけるお客さまの個人情報のお取り扱いについて

お客さまご相談窓口でお受けした、お客さまのお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、 お客さまの同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いま せん。なお、お客さまが当社にお電話でご相談、ご連絡いただいた場合には、お客さまのお申し出を正確に把握し、適切に対 応するために、通話内容を録音させていただくことがあります。

<利用目的>

●お客さまご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理の対応のみを 目的として用います。なお、この目的のために株式会社 良品計画やジャスト株式会社および関係会社で上記個人情報を 利用することがあります。

<業務委託の場合>

●上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせるとともに、 適切な管理・監督をいたします。

13 14

無料修理規定

この保証書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

お買いあげの日から下記保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルその他の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容にもとづき、お買いあげの販売店が無料修理いたしますので、商品と本保証書をご持参ご提示のうえ、お買いあげの販売店にご依頼ください。

- 1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
 - イ、使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
 - 口、お買いあげ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
 - ハ. 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変ならびに公害や異常電圧その他の外部要因による 故障または損傷。
 - 二、業務用としての使用、車両・船舶への搭載など一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
 - ホ. 本書の提示がない場合。
 - へ、本書にお買いあげ日、お客様名、取扱販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
 - ト 消耗品の交換。
- 2 保証期間内でも商品を修理窓口へ送付された場合の送料は、お客様のご負担となることがあります。
- 3. ご転居の場合は事前にお買いあげの販売店にご相談ください。
- 4. ご贈答品等で本書に記入してあるお買いあげの販売店に修理をご依頼になれない場合には、「お客様ご相談窓口」(14ページ)をご覧のうえ、もよりの窓口にお問い合わせください。
- 5. 本書は日本国内においてのみ有効です。 Effective only in Japan.
- 6. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。

無印良	品 しゃも	じ置	き付き	炊飯器・3合	保証書	持込修理
型番	MJ-RC3A	1			この保証書は、本書記載 ことをお約束するものです お買いあげの日から左記	t.
	ふりがな お名前		様	電話	明書、本体ラベルその他 常な使用状態で故障した 容にもとづき、お買いあい いたしますので、商品と本	場合には、本書記載内 ずの販売店が無料修理
お客様	ご住所				のうえ、お買いあげの販売 お客様お名前、ご住所、お よび保証書貼付用レシー なりますから必ずご確認く	お買いあげ日の記入、お トのない場合は無効と ください。
保証期間	お買いあげ日 年	月	日より	本体は1年間 ただし消耗品は除く	お客様にご記入いただい 証期間内のサービス活動 活動のために記載内容を 合がございますので、ご了	及びその後の安全点検 利用させていただく場
保証書貼作	付用レシート則	占付欄				

修理メモ

レシートが未貼り付けの場合は無効です。

- ※ネットストアご購入の場合、お買いあげ日シール(店舗印)の同梱はございません。 お買いあげ日は、ネットストアマイページ「注文履歴」にてご確認をお願い申し上げます。
- ●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買いあげの販売店または「お客様ご相談窓口」(14ページ)にお問い合わせください。
- ●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、14 ページの「アフターサービスについて」の項をご覧ください。

販 売 元

株式会社 良品計画

^{輸入元} ジャスト株式会社

〒170-8424 東京都豊島区東池袋4-26-3 お客様室 0120-14-6404

> 平日 10:00~21:00 土·日·祝 10:00~18:00

〒174-0042 東京都板橋区東坂下2-13-15